USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

06

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

LOS HABITANTES DE NUESTRA HUERTA

Insectos y pequeños organismos

DESCOMPONEDORES

Reciclan y reinician

RÁBANO RUSTICANO DAIKON / AJO / BATATA

Precio en Argentina $49,90

RABANITO

Ideal para principiantes

Cultívalo en maceta

¡Para cualquier momento del año!

¡DISFRUTA DE LA NATURALEZA Y MEJORA TU ALIMENTACIÓN!

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Dirección editorial
Miguel Lederkremer

Edición
Fernando Ojam

Autores
Darío Javier Schiavinato
Marcela Harris

Diseño y maquetado
Marina Mozzetti

Fotografía
Milena Iglesias

Producción
Gustavo De Matteo

Atención al lector, suscripciones y ventas
usershop@redusers.com

Publicidad
publicidad@redusers.com
+54(011)4110 8710

CON TÉCNICAS SIMPLES QUE DAN RESULTADO

LA SUSCRIPCIÓN INCLUYE

576 PÁG. EN 24 FASCÍCULOS
VERSIONES IMPRESA Y DIGITAL
DIPLOMA DE FINALIZACIÓN DE CURSO
ORDEN DE COMPRA POR $250
ENVÍO SIN CARGO

+54 (011) 4110-8700 | USERSHOP.REDUSERS.COM

SÓLO VÁLIDO PARA ARGENTINA Y HASTA AGOTAR STOCK DE 100 UNIDADES.

SUMARIO 06

1 / El rol de las plantas en la naturaleza

2 / Mucho más que plantas

5 / Los descomponedores

Guía de Cultivos

6 / Cultivo de tapa: Rabanito

10 / Daikon

13 / Rábano rusticano

16 / Ajo

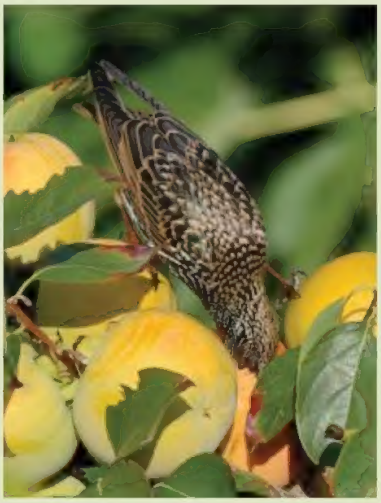
21 / Batata

El rol de las plantas en la naturaleza

Además de agregar belleza y color a los paisajes, las plantas ocupan un lugar fundamental e irremplazable en la naturaleza. Como hemos mencionado en la **Clase 04**, las plantas pueden, mediante el proceso de **fotosíntesis**, obtener energía a partir de los rayos del sol. Si bien las plantas no se mueven de su sitio, necesitan esta energía para vivir.

Como veremos a continuación, hay muchos animales, grandes y pequeños, que se alimentan de las plantas. Al hacerlo, estos reciben parte de la energía de las plantas y, gracias a ella, también pueden realizar todas sus actividades. A su vez, pueden ser devorados por otros animales, y así se forma una **larga cadena**, en la que la energía va pasando de organismo en organismo.

Si nos detenemos a pensarlo, todo esto es posible gracias al trabajo inicial de las plantas, que logran captar la energía que proviene originalmente del sol. Por lo tanto, los vegetales son verdaderamente la puerta de entrada de la energía en los seres vivos de nuestro planeta.



En la clase anterior, hablamos sobre las **plantas.** Hemos visto que tienen tallos, raíces, hojas, flores y frutos, pero también poseen una gran variedad de órganos especiales, como tubérculos, bulbos, rizomas, etcétera.

Desde luego, en nuestra huerta estaremos permanentemente en contacto con las plantas, y necesitamos **conocerlas muy bien** para cuidarlas, trasplantarlas, podarlas y curarlas de las enfermedades.

Con nuestro trabajo, buscamos obtener alimentos y otros productos, que solo las plantas nos pueden ofrecer.

Mucho más que plantas

En nuestra huerta, hay una gran diversidad de seres vivos que se relacionan entre sí para formar un ambiente muy especial. Conocerlos mejor y entender por qué están allí nos ayudará para que todo marche bien.

Las plantas **nunca están solas**: al igual que en el campo, la selva, el bosque o el desierto, las plantas de nuestra huerta deben convivir con **animales**. Algunos son muy pequeños, y su presencia suele pasar desapercibida, pero otros son fáciles de ver, como las abejas, las mariposas, las hormigas, las lombrices y los pájaros. Estos animales aparecerán con frecuencia en las huertas y los jardines urbanos en busca de alimento o refugio.

Los animales en nuestra huerta

Algunos de ellos son realmente muy **benéficos**. Como hemos visto en la **Clase 05**, los **polinizadores** son animales que ayudan a nuestras plantas en el momento de la reproducción, distribuyendo el polen por todas las flores que visitan. No solo debemos cuidarlos cuando los veamos entre nuestras plantas, sino que nos esforzaremos por **atraerlos** hacia nuestra huerta, cultivando plantas con **flores vistosas y coloridas**.

Sin embargo, otros animales son **perjudiciales** para nuestros cultivos y pueden causar daños muy severos. Como ya hemos mencionado, estos animales, que en nuestra huerta serán principalmente **insectos**, se alimentan de algunos tejidos de las plantas y causan daños que, a veces, arruinan la calidad de los productos que obtenemos y otras, directamente, acaban con nuestras plantas. A estos animales, los llamaremos **plagas** y hablaremos de ellos con mayor profundidad en la **Clase 12**.

Los microorganismos descomponedores

Además de plantas y animales, en la naturaleza hay otros pobladores. Se trata de **los hongos y las bacterias**, que podríamos describir como formas de vida muy pequeñas. Algunos hongos son grandes y visibles a simple vista, pero la mayoría de ellos y todas las bacterias son tan pequeños que solo podremos verlos con la ayuda de un microscopio. Por este motivo, a los hongos y las bacterias se los conoce con el nombre de **microbios** o **microorganismos**.

Estos seres invisibles también **necesitan energía para vivir**. Sin embargo, al ser tan pequeños, no pueden devorar a otros organismos, por lo tanto, se deben alimentar de células, y más precisamente, de **células muertas**. Si bien solemos asociar a los microbios con las **enfermedades**, la realidad es que muchos microorganismos son muy **benéficos** para

Las mejores huertas, con productos sanos y deliciosos, son aquellas en las que imitamos a la perfección lo que ocurre en la naturaleza.

A Las mariposas y otros insectos benéficos visitan la huerta, atraídos por los colores de las flores.
B Las plagas son animales, por lo general insectos, que atacan y dañan a nuestras plantas

dato útil

Es bueno saber que los hongos ayudan a que el suelo retenga agua y que, como se dijo, contribuyen en la descomposición de la materia orgánica. Antes de decidir cómo tratar los hongos que encontremos, es importante entender por qué están allí. En la **Clase 12** aprenderemos a tratar diversas afecciones relacionadas con los hongos que pueden sufrir nuestras plantas.

nuestra huerta. Estos son los ya conocidos **descomponedores**, que participan en la elaboración del **compost**, del cual hemos hablado en la **Clase 03**.

Pero eso no es todo: como veremos en el siguiente recuadro, el papel de los microorganismos es muy importante, a tal punto que todas las plantas y los animales conocidos, incluyendo al ser humano, **se extinguirían rápidamente** si no existieran estos vecinos invisibles.

Realmente, debemos mucho a los descomponedores por su noble labor: sin ellos, **las casas y las calles estarían totalmente repletas de basura.** No habría posibilidad de disfrutar de plazas y parques, porque estarían llenas de paja, hojas secas y troncos viejos. Y tampoco podría haber plantas nuevas y jóvenes, ya que los nutrientes más importantes quedarían atrapados dentro de los restos muertos y no podrían ser reutilizados. Gracias a los descomponedores, que rompen las células muertas, **los nutrientes son liberados nuevamente al suelo, al aire o al agua** y son aprovechados por otras plantas.

Hay un último grupo de microorganismos que debemos mencionar; los **virus**. Ni siquiera los científicos logran ponerse de acuerdo sobre si los virus son seres vivos o no, y se debe a que estos son formas de vida **aún más pequeñas que una célula**, y que necesariamente deben "ingresar" en una de ellas para poder vivir. Los virus no participan de la descomposición en forma activa y, salvo raras excepciones, siempre nos traerán problemas en nuestra huerta, ya que causarán **enfermedades** en las plantas, al igual que los hongos y las bacterias perjudiciales. En la **Clase 12**, hablaremos detalladamente de las enfermedades de las plantas, cómo prevenirlas, cómo detectarlas y qué podemos hacer para evitar daños importantes.

Las enfermedades de las plantas suelen ser causadas por hongos, virus y bacterias.

Los descomponedores reciclan los nutrientes, devolviéndolos al suelo y permitiendo que nuevas plantas puedan tomarlos con sus raíces.

¿Qué más podemos encontrar?

Hasta ahora, solo hemos nombrado seres vivos, pero en nuestra huerta hay muchos elementos importantes que no tienen vida. Estos son el **suelo**, el **aire**, el **agua** y el **sol**, que junto con las plantas, los animales y los microorganismos conforman un sistema complejo, con componentes muy relacionados entre sí.

Los ambientes naturales se forman con el paso de los siglos y los milenios y, si bien están en permanente transformación, siempre hay muchos actores involucrados para conformar un **equilibrio**. Algunos ambientes naturales, como las selvas y los bosques de todo el mundo, presentan una increíble **biodiversidad**, con animales, plantas y microorganismos que viven juntos en una gran comunidad. Por eso, a veces, la **desaparición de un solo animal o vegetal** puede significar un daño enorme para todo el conjunto.

Pero ¿qué tiene que ver nuestra huerta con todo esto? La huerta, a diferencia del bosque o el desierto, no es un ambiente natural, sino que es **diseñada y planificada por el hombre**. Nosotros mismos, con nuestras manos y herramientas, modificamos el suelo, arrancamos malezas, agregamos compost y realizamos otras muchas tareas. Sin embargo, nunca debemos olvidarnos de lo que ocurre en la naturaleza. Las plantas existen desde hace miles de años, y **muchas de las cosas que ocurren en forma natural son las que más las benefician**. Como veremos en esta clase y en todo el curso, siempre deberemos tratar de imitar en nuestra huerta lo que ocurre en forma natural en la naturaleza.

Los descomponedores

Como ya sabemos, no todas las plantas son consumidas por los animales, y hay muchos animales que se salvan de ser devorados por otros. La supervivencia también es parte de la naturaleza, y muchos animales y plantas han desarrollado mecanismos de defensa que les permiten sobrevivir a sus predadores.

Pero toda vida tiene siempre un final y hasta el animal más fuerte o el árbol más robusto **morirá** en algún momento por causas naturales, luego de varias décadas o, incluso, siglos. En ese momento, entran en acción los últimos actores de esta película: los **descomponedores**, que son microbios que obtienen la energía y los nutrientes necesarios para vivir a partir de descomponer células muertas.

Si muere solo una parte de la planta o del animal y no todo el organismo, los descomponedores ya pueden empezar a actuar. Los microorganismos se encargan de **descomponer las hojas secas y las frutas maduras** que caen de los árboles en el otoño, como así también los **pelos, uñas y plumas** que caen todos los días de los cuerpos de los animales. Lo mismo ocurre con los **residuos orgánicos** que arrojamos a diario en nuestros hogares, como cáscaras y huesos.

RABANITO

Raphanus sativus

Se consume el hipocótilo, que es la base del tallo, engrosada y rojiza. Las hojas frescas también son comestibles.

Nivel de dificultad del cultivo

Los **rabanitos**, que probablemente sean originarios de la zona del Mediterráneo, son muy fáciles de obtener en nuestra huerta, y resultan un cultivo **ideal para principiantes**. También son muy útiles para **actividades educativas**: podemos sembrar las semillas en una maceta de una escuela y obtener los primeros rabanitos tres o cuatro semanas más tarde, lo que permite iniciar a niños y adultos en el mundo de las huertas y el cultivo de las plantas.

Familia	Crucíferas o Brasicáceas
Siembra	Durante todo el año, aunque en climas cálidos la mejor época es el invierno
Tiempo de germinación	Entre 3 y 4 días
Duración del cultivo	Entre 25 y 35 días
Suelo	Neutro o ligeramente ácido
Separación entre plantas	10 cm
Riego	Medio-alto
Luz	Pleno sol, aunque puede tolerar algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras crucíferas, como rúcula, brócoli, repollo y otras coles

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cosecha	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Multiplicación

Sembraremos las semillas **a chorrillo** o **en surcos**, directamente en el suelo o sustrato definitivo, dejando una **separación de 10 cm entre plantas.** Las semillas germinan rápidamente: a los tres o cuatro días, podremos ver pequeñas plántulas con sus dos primeras hojas, los cotiledones, con forma de corazón.

Deberemos cuidar durante los primeros días que nuestras plántulas de rabanitos estén **libres de malezas.** Sacaremos todas las malezas que vayan naciendo entre nuestras plantas y, si reconocemos alguna que pueda resultar de interés, podemos trasplantarla a un sector libre de la huerta.

Requerimientos y tareas

Los rabanitos se adaptan muy bien a cualquier tipo de suelo o sustrato, aunque los prefieren **neutros o ligeramente alcalinos**, por lo que deberemos encalar si el suelo es muy ácido. Tendremos cuidado de que nuestras plantas **no sufran falta de agua**, ya que florecerán prematuramente, y los rabanitos serán fibrosos y duros. El calor excesivo puede causar que estos vegetales sean muy picantes.

Plagas

Al ser cosechados a las pocas semanas de vida, los rabanitos no suelen tener problemas de plagas, aunque es posible detectar ataques de pulgones, orugas, caracoles o rosquilla negra.

Enfermedades

Nuestros rabanitos podrían ser excepcionalmente atacados durante los meses cálidos del año por el mildiú, una enfermedad causada por un hongo. Lograremos controlar la enfermedad y evitar el contagio solo con destruir y retirar las plantas enfermas.

Cuestión de nombre

En algunas regiones del continente americano, se suele llamar **rábano** al nabo, debido a que parece un rabanito más grande. También, podemos encontrar libros y negocios donde al daikon lo llaman **nabo daikon**, a pesar de que está más emparentado con los rabanitos que con los nabos.

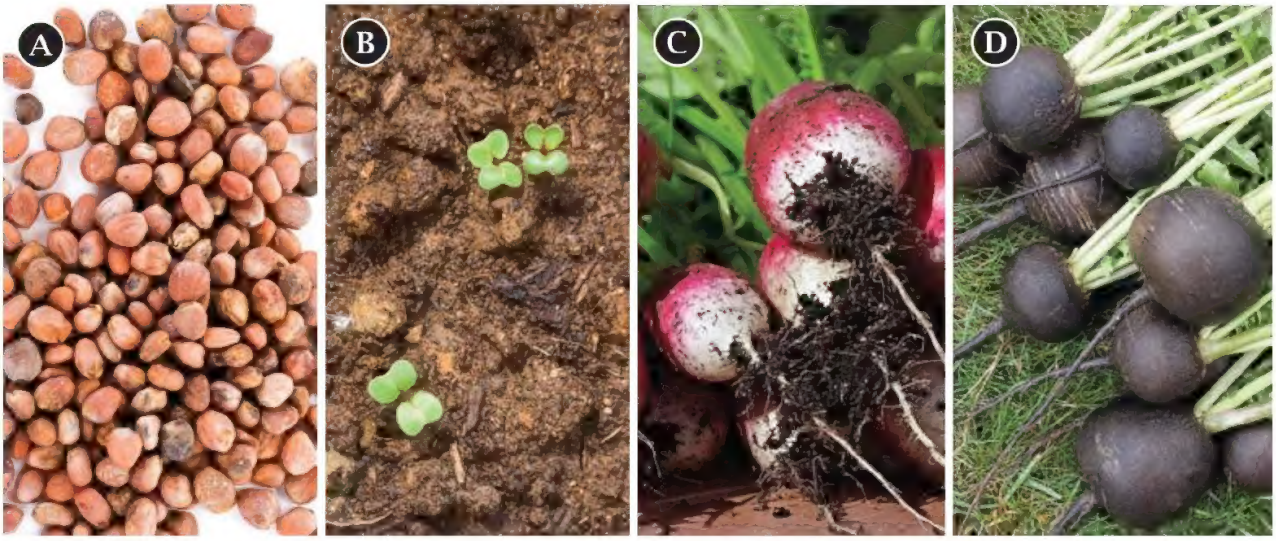
Todos estos casos son muy habituales cuando varios países hablan un mismo idioma, y no podemos decir que se trate de un error: una misma hortaliza puede recibir diferentes **nombres vulgares**, dependiendo del país o de la región donde nos encontremos. Cada pueblo tiene derecho a nombrar a los vegetales siguiendo los usos y las costumbres que se heredan de generación en generación, y todos esos nombres deben ser aceptados.

Los botánicos, muy atentos a esto, crearon los **nombres científicos** para evitar confusiones y unificar, de alguna manera, el idioma al hablar de plantas. Por este motivo, para cada cultivo que presentemos en este curso, daremos su nombre vulgar (**rabanito**) seguido a continuación de su nombre científico (**Raphanus sativus**).

Rábano (rabanito)

Nabo

Daikon (nabo daikon)



Ⓐ Semillas de rabanitos. Ⓑ Plántulas de rabanitos, con sus cotiledones acorazonados. Ⓒ Cosecharemos nuestros rabanitos cuando alcancen los 2 cm de diámetro. Ⓓ Rábano negro.

Variedades

Solemos llamar **rabanitos** a los más pequeños, de piel roja y blanca, pero se encuentran variedades con diversas formas. Algunas tienen el hipocótilo más alargado, mientras que en otras este órgano es más redondeado y pequeño.

Ciertas variedades son más grandes, y se los conoce como **rábanos**. Hay gran cantidad de rábanos con piel de distintos colores, pero, indudablemente, el **rábano negro** es una de las variedades más llamativas. El método de cultivo de todas estas variedades no cambia en absoluto. El **daikon**, que también puede recibir el nombre de rábano chino, rábano japonés o rábano blanco, es una variedad muy especial de rabanito. De su cultivo hablaremos en la próxima ficha de esta clase, ya que presenta algunas diferencias con respecto al rabanito típico.

Finalmente, hay algunas hortalizas que no son variedades de rabanitos, pero a veces se los suele llamar de la misma forma. Nos referiremos a ellas en el siguiente recuadro.

Marcas de posición

Hay muchas hortalizas que podemos sembrar en nuestra huerta, y no todas las semillas germinan al mismo tiempo. Las semillas de rabanitos, por ejemplo, germinan a los pocos días, pero las de otros cultivos pueden demorar varias semanas en hacerlo. Estas semillas de **germinación lenta** a veces resultan un problema en nuestra huerta, especialmente si contamos con mucho espacio, ya que podemos confundirnos al no ver plántulas sobre la tierra y pensar que en ese sector no hemos sembrado nada, cuando en realidad las semillas aún continúan "dormidas". Una forma de solucionar esto es colocar carteles, que indiquen el nombre del cultivo y la fecha en que hemos sembrado. Pero una idea original es utilizar a los rabanitos como "marca de posición". Aprovechando que las semillas de rabanito germinan en pocos días, podemos sembrarlas junto con otras semillas que demoren más tiempo, como las de zanahoria, hinojo, perejil y otras **umbelíferas**. Por supuesto, las plántulas de rabanitos aparecerán primero, y gracias a ellas, sabremos que no deberemos realizar movimientos en ese sector de nuestra huerta. Además, esta modalidad nos permitirá aprovechar mejor el tiempo y el espacio, ya que cosecharemos los rabanitos cuando las demás hortalizas recién estarán formando sus primeros brotes.

¿Cuándo cosechamos?

A las pocas semanas de haber sembrado las semillas, podremos observar la punta del rabanito sobre la superficie del suelo. Los cosecharemos cuando tengan unos **2 cm de diámetro.**

Si dejamos las plantas durante más tiempo en la tierra, el tallo empezará a brotar y a elongarse.

Luego, comenzarán a aparecer **flores rosadas o violetas** en la parte superior de la planta. Si bien estas flores pueden adornar y dar color a nuestra huerta, deberemos evitar que esto ocurra, ya que los rabanitos perderán su consistencia, y se tornarán corchosos y ahuecados.

Paso a paso

Cómo obtenemos rabanitos

El rabanito es uno de los cultivos más fáciles de la huerta, y uno de los que demoran menos tiempo en estar listos para ser cosechados.

1 Sembramos las semillas en surcos, directamente en el lugar definitivo.

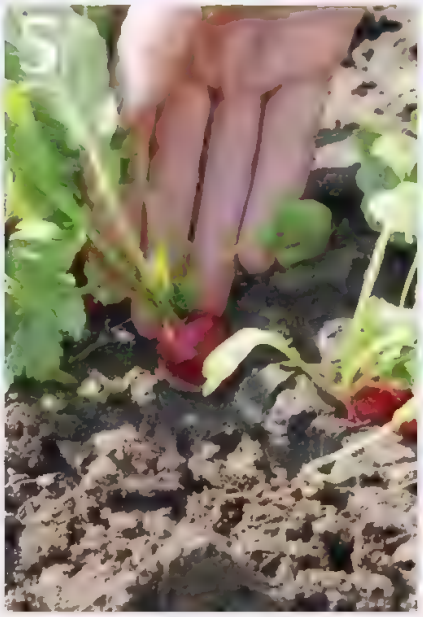
2 Mantenemos nuestro cultivo libre de malezas que puedan competir con él, en especial durante las primeras semanas.

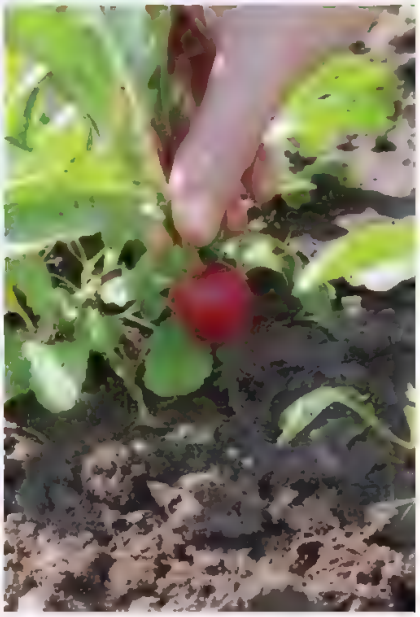
3 Regamos habitualmente nuestras plantas de rabanitos, para mantener el suelo con un nivel de numedad medio-alto.

4 Verificamos a diario si aparece alguna plaga o enfermedad ocasional en nuestras plantas.

5 Cuando logremos ver la punta de los rabanitos sobre la superficie del suelo, y estos tengan unos 2 cm de diámetro, ya podemos cosecharlos.

6 Dejamos algunas plantas sin cosechar, para que florezcan y luego formen semillas, que usaremos en las próximas siembras.





DAIKON

Raphanus sativus var. *longipinnatus*

Se consume la raíz. Las hojas frescas también son comestibles.

Nivel de dificultad del cultivo

El *daikon* es una variedad muy particular de rábano, originaria del este de Asia, y por tal motivo también se lo suele llamar *rábano chino* o *rábano japonés*. Tiene un sabor picante, similar al del rabanito pero más suave, y su aspecto es el de una gran zanahoria blanca. Sus hojas también son comestibles.

Familia	Crucíferas o Brasicáceas
Siembra	Desde fines del verano hasta fines del otoño
Tiempo de germinación	Entre 3 y 4 días
Duración del cultivo	Alrededor de 2 meses
Suelo	Neutro o ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 10 a 15 cm
Riego	Medio-alto
Luz	Pleno sol, aunque puede tolerar algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras crucíferas, como rabanitos, brócoli, repollo y otras coles

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra									●	●	●	●
Cosecha	●	●									●	●

Multiplicación

Sembraremos las semillas **a chorrillo o en surcos**, directamente en el suelo o sustrato definitivo, dejando una separación de entre 15 y 20 cm entre plantas. Las semillas germinan en pocos días y, al igual que muchas otras crucíferas, mostrarán pequeñas plántulas con sus dos cotiledones acorazonados.

Deberemos estar atentos a la aparición de malezas durante los primeros días. Podemos trasplantar alguna de ellas que nos interese a un sector libre de la huerta, y retirar el resto de las malezas, para agregarlas al montón de compost.

Plagas

La raíz del daikon puede ser atacada por la mosca de las coles, una plaga que afecta a muchas crucíferas. Las larvas de este insecto penetran en la raíz y cavan galerías dentro de ella para alimentarse. También, podemos ver ataques de pulgones, caracoles, orugas y rosquilla negra.

Enfermedades

El daikon, al igual que el rabanito, podría ser atacado en tiempo cálido por el mildiú, una enfermedad causada por un hongo que forma pequeñas manchas amarillentas sobre las hojas.

Requerimientos y tareas

Al ser una variedad de rabanito, el daikon posee muchas características en común con él. Una de ellas es la necesidad de tener el **suelo siempre húmedo**, ya que la falta prolongada de agua causará que las raíces se tornen demasiado fibrosas. Por lo tanto, regaremos en cuanto notemos que el suelo comienza a secarse. Sin embargo, deberemos asegurarnos de que el suelo o sustrato donde cultivemos esta hortaliza tenga buen drenaje, para evitar encharcamientos.

Variedades

Como hemos explicado en las páginas anteriores, el daikon es realmente una variedad del rabanito tradicional, y puede ser alargado o más bien redondeado. Otra variedad interesante, proveniente de China y Japón al igual que el daikon, recibe el nombre de **mantanghong** o **rábano sandía**, debido a que su raíz es algo redondeada y tiene una piel verdosa, con el interior rosado y blanco. Su cultivo presenta las mismas exigencias que el del daikon.

Ⓐ Brotes de daikon en una taza. Ⓑ Rábano sandía o mantanghong. Ⓒ Cosecharemos nuestras raíces de daikon cuando observemos la punta sobre la superficie de la tierra.

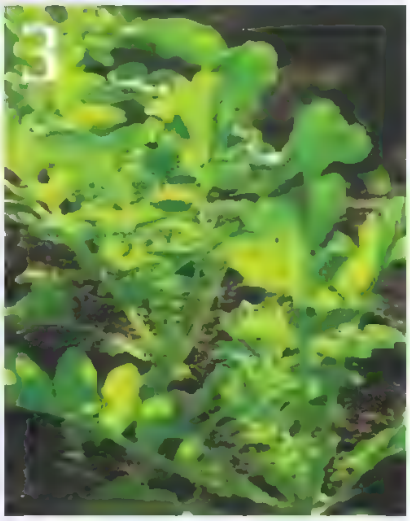
¿Cuándo cosechamos?

Cosecharemos nuestras raíces de daikon cuando observemos la **punta de la raíz sobre la superficie** de la tierra. Para desenterrarla, simplemente tomaremos la base de la planta con las dos manos y tiraremos con fuerza, para descalzar la planta entera. No debemos retrasar demasiado la cosecha de las raíces, ya que perderían consistencia y sabor.

Paso a paso

Cómo obtenemos daikon fácilmente

Podemos disfrutar de esta raíz de origen asiático y sabor picante con solo seguir algunos sencillos pasos.



1 Sembramos las semillas en surcos directamente en el lugar definitivo.

2 Mantenemos nuestro cultivo libre de malezas durante los primeros días, para evitar la competencia.

3 Regamos con frecuencia nuestras plantas de daikon, para que el suelo se mantenga en un nivel de humedad medio-alto.

4 Verificamos la presencia de alguna plaga o enfermedad ocasional en nuestras plantas.

5 Cuando observemos la punta de la raíz sobre la tierra, podemos cosecharla, sin demorar demasiado la cosecha para que no pierda calidad.

6 Dejamos algunas plantas sin cosechar en nuestra huerta, para que florezcan y luego formen semillas que nos servirán para reiniciar el cultivo el próximo año.

RÁBANO RUSTICANO

Armorasia rusticana

El **rábano rusticano**, a pesar de su nombre vulgar, no es una variedad de rábano como las que hemos mencionado antes. Si bien pertenece a la misma familia, las crucíferas, esta planta es muy diferente: tiene hojas grandes y anchas, y sus flores son muy ornamentales. Pero la diferencia más importante es que nos interesa cultivarlo por su **rizoma**.

Familia	Crucíferas o Brasicáceas
Plantación	Todo el año
Duración del cultivo	Podemos comenzar a cosechar luego del primer otoño
Suelo	Neutro o ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 30 a 45 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno sol, aunque en climas cálidos se cultiva mejor a la sombra
Rotaciones	Evitar otras crucíferas, como rúcula, rabanitos, repollo y otras coles

Se consume el rizoma.

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Plantación	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cosecha	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

¡Mejor tenerlo a raya!

Como hemos dicho, el rábano rusticano puede convertirse en una planta invasora, ya que posee un rizoma que se expande por debajo de la tierra. Para evitar que la presencia de esta planta en nuestra huerta se convierta en un serio problema, la cultivaremos en un ambiente **confinado**. Podemos usar un barril, un balde o cualquier contenedor de gran volumen, relleno de tierra o de sustrato. También, es posible cultivarla en el suelo de nuestra huerta, pero tomando la precaución de armar un cerco, que penetre por lo menos 20 cm debajo de la tierra e impida la expansión de los rizomas. Para ello, utilizaremos tejas o chapas de unos 30 cm de longitud, que enterraremos en forma vertical, hasta dejar 10 cm o menos por encima de la superficie de la tierra.

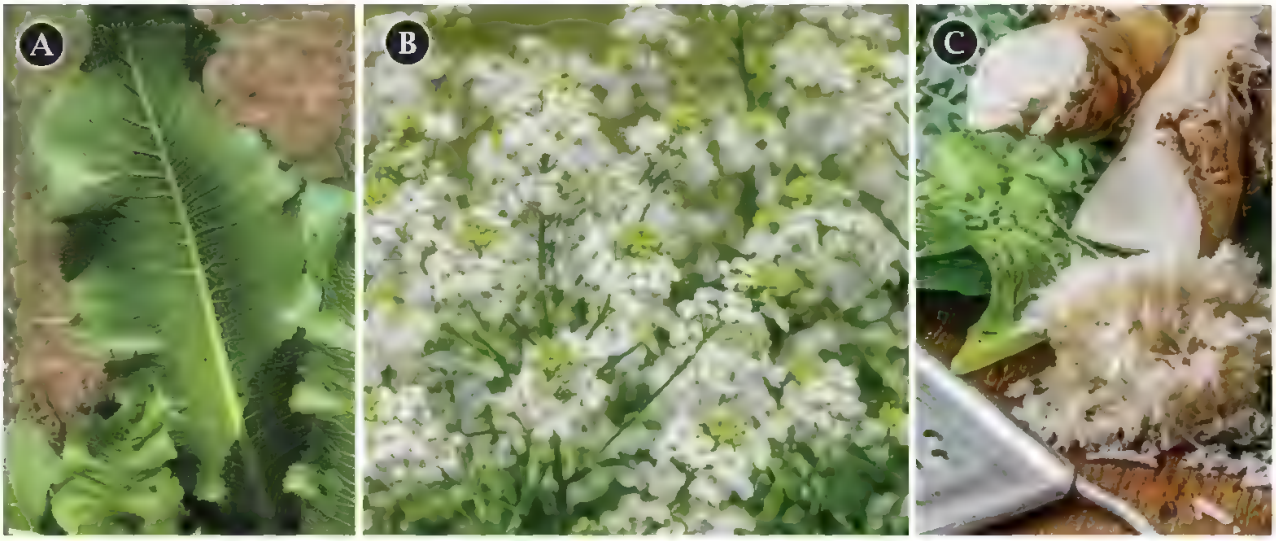
Este tallo subterráneo es muy picante y puede rallarse para agregarlo en una gran variedad de platos, incluyendo carnes y pescados. También es posible usarlo como aderezo para el sushi, elaborando una pasta que reemplaza al *wasabi*. Otra característica del rábano rusticano, que es originario del centro y este de Europa, es que no se multiplica por semillas, sino que lo que se planta es un fragmento de su rizoma. Esta planta es **perenne**, esto significa que vive mucho tiempo, por eso, su cultivo nos resultará muy sencillo y no deberemos ocuparnos en multiplicarla todos los años. Aunque sí deberemos estar atentos a su desarrollo, ya que su rizoma puede expandirse debajo de la tierra e invadir otros sectores de nuestra huerta.

Multiplicación

Simplemente plantaremos en el lugar definitivo un **trozo de rizoma de 8 cm**, enterrándolo en diagonal (es decir, ni vertical ni horizontalmente) a unos 5 cm de profundidad. Podemos usar los rizomas finos para multiplicar la planta, y consumir los más gruesos. Unos 10 o 15 días más tarde, comenzaremos a ver pequeños brotes naciendo del rizoma que hemos plantado. Las nuevas plantas obtenidas serán, por lo tanto, clones de la planta madre.

Requerimientos y tareas

Si bien puede crecer en **cualquier clima**, en zonas cálidas deberemos cultivarlo a la sombra.



A Hojas anchas y grandes de la planta de rábano rusticano. *B Flores de rábano rusticano.*
C Cosecharemos nuestros rábanos rusticanos cuando los necesitemos, luego del primer otoño.

Al ser una planta que desarrolla un tallo subterráneo, requiere un suelo profundo y suelto. La presencia de piedras o cualquier objeto extraño en el suelo puede deformar y dañar los rizomas.

Regaremos nuestras plantas de rábano rusticano cuando observemos que la tierra se seca, para mantenerla en un nivel de humedad medio. Es importante que no le falte agua durante el verano, ya que es la época en que el rizoma está en activo crecimiento.

Plagas y enfermedades

El rábano rusticano no tiene plagas o enfermedades específicas, sino que puede sufrir los mismos problemas que las demás crucíferas.

Variedades

El rábano rusticano no posee variedades.

¿Cuándo cosechamos?

Los rizomas se pueden consumir en cualquier momento, por lo que podemos cosecharlos **cuando los necesitemos**. Sin embargo, el primer año deberemos esperar hasta el otoño para darles tiempo para que se desarrollen. Lo más indicado es desenterrar los rizomas, y, en el momento, pelarlos y rallarlos.

Si necesitamos más plantas en el futuro, podemos cortar trozos de 8 cm de algunos rizomas que cosechemos y plantarlos para multiplicar este cultivo.

Paso a paso

Rábano rusticano en nuestra huerta

Podemos cultivar sin problemas esta planta, que nos brindará un aderezo muy picante para nuestras comidas.

1 Plantamos un trozo de rizoma de 8 cm de largo en posición oblicua o diagonal.

2 Mantenemos la tierra de nuestro cultivo en un nivel medio de humedad, cuidando especialmente que nuestra planta no sufra falta de agua en verano.

3 Verificamos que no haya plagas o enfermedades en nuestras plantas.

4 Luego del primer otoño, podemos cosechar los primeros rizomas. Utilizaremos algunos fragmentos de rizomas para plantarlos y así reiniciar el cultivo.

AJO

Foeniculum vulgare

Se consume el bulbo. También podemos cosechar la planta antes de que el bulbo se forme (ajo tierno)

Nivel de dificultad del cultivo

El **ajo** es una hortaliza que se cultiva como condimento en todas las regiones del mundo. Se cree que es originario de Asia Central, donde era conocido y cultivado desde la Antigüedad. Los egipcios también conocían sus propiedades: se han encontrado réplicas de ajos elaboradas con arcilla, en tumbas egipcias de hace más de 3000 años.

Familia	Amarilidáceas (anteriormente, Liliáceas)
Plantación	Desde fines del verano hasta fines del otoño
Duración del cultivo	Entre 6 y 7 meses
Suelo	Neutro o ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 10 a 15 cm
Riego	Bajo, debemos evitar encharcamientos
Luz	Pleno sol, aunque puede crecer con algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras amarilidáceas, como el puerro y la cebolla

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Plantación									●	●	●	●
Cosecha			●	●	●	●						

Lo que consumimos del ajo es el **bulbo**. Como hemos visto en la **Clase 05**, el bulbo de ajo es muy particular, ya que está formado por un bulbo grande, llamado *cabeza*, que a su vez está constituido por pequeños bulbos secundarios, o bulbillos, que reciben el nombre de *dientes*.

Multiplicación

Como las variedades más difundidas de ajo no forman semillas (ver recuadro "De la cocina a la huerta"), iniciaremos nuestros cultivos simplemente **enterrando los dientes con la punta hacia arriba**, en líneas y con una separación de entre 10 y 15 cm, en el lugar definitivo de nuestra huerta. Cada diente originará una nueva planta, que será **genéticamente idéntica** a la planta madre. Si plantamos varios dientes de una misma cabeza, todas las plantas que obtendremos a partir de ellos no serán realmente "hijas", sino que serán verdaderos **clones** de la "madre".

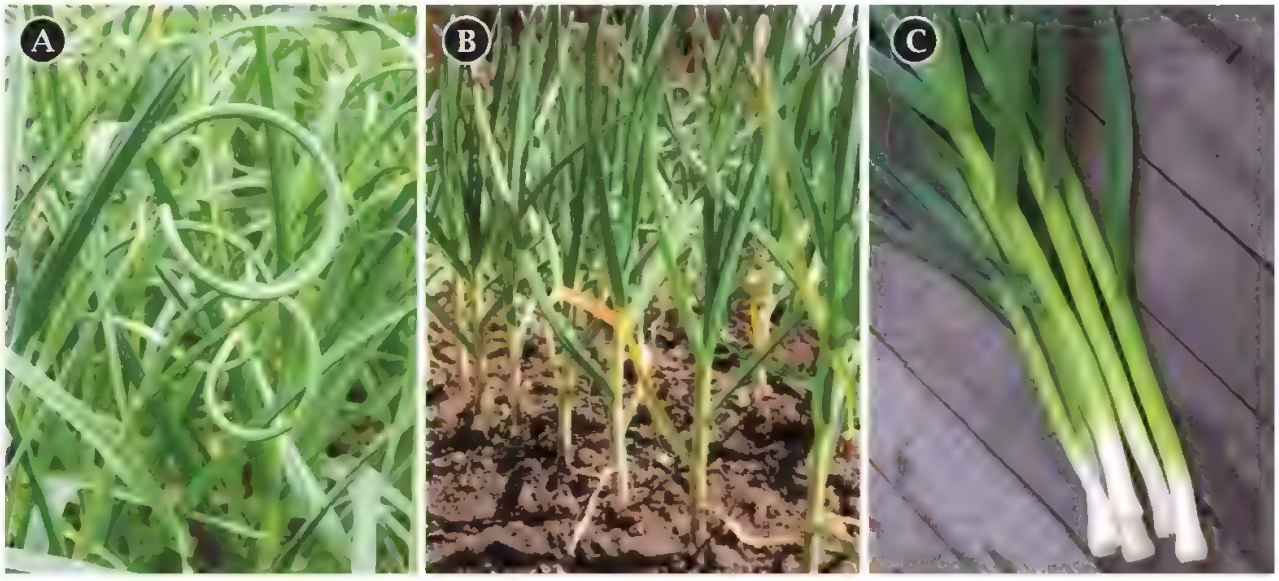
Como las plantas de ajo crecen muy lentamente cuando son jóvenes, deberemos retirar todas las malezas que nazcan entre ellas, para evitar la competencia por nutrientes y agua. Si alguna nos interesa, la trasplantamos a un sector de la huerta que tengamos disponible.

Requerimientos y tareas

El suelo ideal para nuestros ajos debe tener un **buen drenaje**, ya que los bulbos se pudren con exceso de humedad. Un suelo arenoso, suelto y sin mucha arcilla será ideal para que el bulbo crezca sin dificultades.

Una idea original es cosechar algunas plantas en el momento cuando comienza a formarse el bulbo debajo de la tierra. El objetivo de esta cosecha prematura será obtener una planta joven, con hojas y un bulbo pequeño, que podemos usar en ensaladas y platos de igual forma que la cebolla de verdeo (ver **Clase 02**). Esta planta joven suele recibir el nombre de **ajo tierno**, y es cada día más buscada por su sabor más suave y delicado que el del ajo adulto.

Al igual que en el caso de la cebolla (ver **Clase 07**), deberemos cuidar que nuestras plantas de ajo no florezcan, porque estas flores, que se ubicarán en la punta de un brote o tallo llamado **escapo**, serán estériles y no formarán semillas. Pero, además, deberemos eliminar el escapo para evitar la competencia entre este y el bulbo. Para hacerlo, tiraremos fuerte con ambas manos del escapo, cuando este tenga unos 20 cm de largo, midiendo desde la última hoja de la planta hasta la punta del escapo. Con esta tarea, nos aseguraremos



Ⓐ El escapo de ajo es curvo, y debemos arrancarlo cuando tiene unos 20 cm de longitud.
Ⓑ y Ⓒ Plantas jóvenes de ajo, que podemos cosechar y consumir como ajo tierno.

De la cocina a la huerta

El ajo es una de las pocas hortalizas que no forman semillas. La manera en que se reproduce esta singular planta es **asexual**. Es decir, no hay polen ni óvulos que formen semillas, sino que multiplicaremos nuestros ajos plantando los dientes del bulbo. Al igual que la cebolla (que pertenece a la misma familia botánica, como hemos visto en la **Clase 05**), el ajo acumula sus reservas en el bulbo y, si lo almacenamos durante mucho tiempo dentro de la heladera o fuera de ella, el bulbo puede brotar.

En el caso del ajo, en el que el bulbo está formado por varios dientes, uno o varios de ellos pueden brotar. Cuando eso ocurra, veremos un pequeño tallo de color verde, abriéndose paso entre la cáscara o cubierta del bulbo. Si descubrimos que los ajos de nuestra cocina han brotado, los separaremos del resto de la cabeza de ajo y los plantaremos en nuestra huerta con la punta hacia arriba, para así obtener nuevas plantas de ajo.

de que los bulbos que cosechemos sean más grandes y de mejor calidad. Algunas variedades de ajos pueden producir **bulbillos** en el escapo, en vez de flores. Estos pequeños bulbitos aéreos no son comestibles y, aunque podríamos usarlos para multiplicar las plantas, lo más sencillo será retirar el escapo y multiplicar los ajos de la forma tradicional, usando los dientes de los bulbos "verdaderos".

Plagas

Nuestros ajos pueden ser atacados por trips, que no afectan directamente al bulbo, pero que causan mucho daño al roer las hojas de la planta y reducir las posibilidades de realizar la fotosíntesis para engrosar los bulbos. También podemos ver ataques causados por ácaros y nematodes.

Enfermedades

La humedad excesiva puede favorecer a algunos hongos, que causarán enfermedades en nuestros ajos. La roya aparece en forma de pequeñas lesiones amarillentas o anaranjadas sobre las hojas, mientras que la podredumbre blanca forma una cobertura blanca y afelpada sobre toda la planta. Otra enfermedad del ajo, que puede causar problemas, es la carbonilla negra, también llamada *ajo cabeza negra*, que comienza como manchas negras sobre el bulbo y que, en casos severos, puede cubrirlo en su totalidad, dándole un aspecto de quemado.

Distintas variedades de ajos, que difieren en el color de la cáscara de los dientes.

Variedades

Podemos clasificar a los ajos según el **color de la cáscara o la piel** que recubre cada diente. Estos van desde el blanco hasta el violeta, pasando por diferentes tonalidades de rosados, colorados y morados. Los blancos son los de sabor más suave, mientras que los violetas y rosados tienen un sabor más fuerte.

Con respecto al cultivo, los ajos violetas y los ajos rosados son los más adecuados para climas tropicales, y tienen un ciclo de cultivo más corto. Por el contrario, los ajos blancos y colorados se cultivan mejor en climas templados, aunque su ciclo de cultivo es más largo. Si elegimos bien las variedades de acuerdo al clima de nuestra zona, obtendremos los mejores resultados.

ajo elefante

El **ajo elefante** (*Allium ampeloprasum*) no es realmente la misma especie que el ajo tradicional (*Allium sativum*), pero es muy similar a él tanto en el método de cultivo como en su aspecto. El ajo elefante se diferencia del ajo común en que posee una **cabeza principal**, formada por hasta seis dientes grandes, y varios dientes adicionales, o **hijuelos**, ubicados por fuera de esta cabeza. Podemos aprovechar estos hijuelos para multiplicar la planta sin necesidad de usar los dientes que conforman la cabeza principal. Además, su sabor es más suave que el del ajo común.

¿Cuándo cosechamos?

Cosecharemos nuestras plantas cuando observemos que las hojas comienzan a tornarse **amarillentas**, y las puntas se vuelven débiles y **se doblan hacia el suelo.** Como los ajos deberán secarse durante algunas semanas luego de la cosecha, lo más adecuado será que los cosechemos un día soleado, luego de varios días sin lluvias.

Para desenterrar los bulbos, retiraremos un poco la tierra que los rodea, y a continuación tiraremos suavemente de la base de la planta, donde las hojas se unen al bulbo. Si la tierra está muy dura, corremos el riesgo de romper el bulbo, por lo que en ese caso nos ayudaremos con una pala. Cuando lo hayamos desenterrado, retiraremos las cáscaras o cubiertas del ajo que estén rotas; también limpiaremos un poco las raíces y las retorceremos con la mano, para arrancarlas.

Dejaremos los ajos recién cosechados al sol durante dos o tres días, para que comiencen a secarse. Si observamos que puede llover, los guardaremos bajo techo, sobre un papel de periódico para que absorba la humedad de los bulbos. Pasados esos primeros días, los colocaremos en un lugar oscuro y sobre todo seco, durante unas dos o tres semanas, para que terminen de secarse.

Cómo armar una ristra de ajos

Si tenemos la suerte de cosechar muchos ajos, podemos atarlos, formando una **ristra** que luego colgaremos en algún sector de la cocina donde le den directamente los rayos del sol. Elegiremos 10 o 12 cabezas de ajo cosechados, de tamaño relativamente uniforme. Es recomendable que los tallos estén algo verdes y no muy secos o rígidos. Comenzamos trenzando los tallos de tres cabezas hasta que tengamos una trenza de 2-3 cm de longitud. Colocaremos una cuarta cabeza por encima de la trenza formada y juntamos su tallo con el último tallo que cruzamos. Manipularemos estos dos últimos tallos como si fueran uno solo y haremos dos o tres trenzas más que finalicen con un solo tallo por arriba. Agregaremos una quinta cabeza y repetiremos el procedimiento hasta colocar todos los ajos. Una vez finalizado el trenzado, sujetaremos los tallos que quedaron usando un hilo o piolín.

Paso a paso

Cómo obtenemos ajo fácilmente

Esta hortaliza debe estar siempre presente en nuestra huerta, y podemos disfrutar de su sabor con seguir algunos pasos sencillos.

1 Plantamos los dientes en líneas en el lugar definitivo.

2 Mantenemos las plántulas libres de malezas que puedan competir con ellas.

3 Regamos nuestras plantas con una baja frecuencia, para mantener la humedad del suelo o sustrato en un nivel bajo.

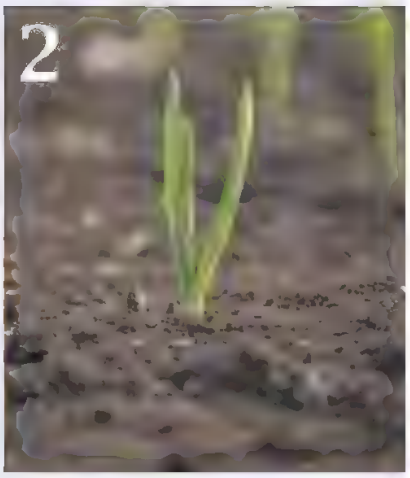
4 Cuando comience a formarse el bulbo, podemos cosechar algunas plantas para consumirlas como ajos tiernos.

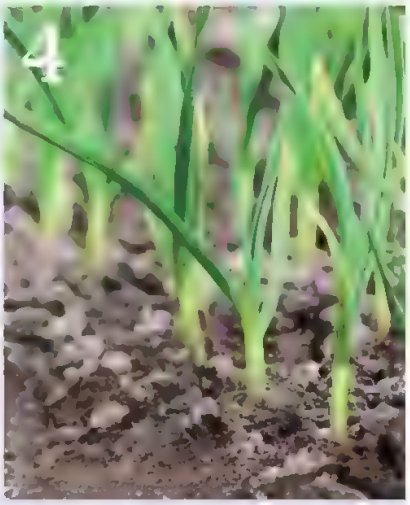
5 Verificamos en todo momento la presencia de plagas y enfermedades que puedan afectar a nuestro cultivo.

6 Si aparece el escapo en la parte superior de la planta, lo arrancamos tirando con ambas manos cuando alcance los 20 cm de longitud (midiendo desde la punta hasta la última hoja de la planta).

7 Cuando observemos que las hojas se tornan amarillentas y las puntas comienzan a doblarse hacia el suelo, cosecharemos todos los ajos, tirando de la planta con cuidado de no romper el bulbo, o ayudándonos con una pala.

8 Retiramos las cubiertas del bulbo que estén rotas. También limpiamos las raíces, que saldrán con algo de tierra, y las arrancamos con la mano.





9 Dejamos secar los ajos y los almacenamos hasta el momento de consumirlos. Algunos de ellos nos servirán para reiniciar el cultivo la siguiente temporada.

BATATA

Ipomoea batatas

La **batata**, que también recibe los nombres de *boniato*, *camote* y *patata dulce*, es una planta con una historia algo imprecisa. Se cree que el origen de esta hortaliza está en el continente americano, más precisamente en las zonas tropicales, donde se cultiva desde hace más de 5000 años. Los europeos la conocieron a finales del siglo XV, cuando Cristóbal Colón llevó algunas hacia Europa.

Familia	Convolvuláceas
Plantación	Durante finales del invierno y principios de la primavera
Duración del cultivo	Entre 4 y 6 meses
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 40 a 80 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno sol
Rotaciones	Evitar su cultivo luego de leguminosas, como arvejas, frijoles o porotos

Se consumen las raíces engrosadas, que acumulan reservas.

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Plantación			●	●								
Cosecha							●	●	●	●		

Sin embargo, hay registros de su cultivo en la Polinesia a partir del año 1000 a. C., por lo que también podría ser originaria de esa región. Pero, con seguridad, la batata es una planta tropical muy aprovechada por su gran aporte de energía, fibras, vitaminas y minerales.

Las plantas de batata poseen dos tipos de raíces. Unas son **finas**, y cumplen la función tradicional de las raíces, que es absorber agua. Las otras son **engrosadas**, y se convierten en el destino donde la planta envía sus reservas y las acumula. Estas raíces especiales son las que denominamos *batatas*, y aunque se asemejen a las papas, las diferenciaremos ya que estas últimas no son raíces, sino tubérculos.

Otra particularidad de estas raíces especiales de la batata es que, además de acumular reservas, son capaces de formar yemas en ellas. Como recordaremos de la **Clase 05**, las yemas se forman en los tallos, pero en algunos casos excepcionales pueden aparecer en las raíces también. Gracias a esta notable cualidad de las batatas, estas raíces engrosadas nos sirven como **órgano de multiplicación**: en vez de sembrar semillas, multiplicaremos este cultivo plantando las raíces, cuyas yemas brotarán y formarán nuevos tallos con hojas.

Multiplicación

Al igual que en el cultivo de la papa, al multiplicar nuestras batatas no utilizaremos semillas verdaderas, sino que emplearemos una o más batatas como "semillas". Plantaremos estas raíces en almácigos llenos de **arena**, sola o mezclada con perlita, dejando una distancia de 5 cm entre ellas. Enterraremos estas batatas "semilla" en forma horizontal, dejándolas cubiertas por la arena hasta un poco más de su mitad. Es muy importante que utilicemos batatas sanas, sin rajaduras ni lesiones, ya que serán menos propensas a contraer enfermedades. Finalizaremos la operación con un **riego**, para que la arena o el sustrato donde comenzamos la multiplicación del cultivo esté siempre húmedo, pero no anegado.

Es conveniente que realicemos esta tarea en el sector más cálido de la casa, ya que la batata es una planta tropical, y la brotación de las yemas se producirá más rápido si las temperaturas son altas. La cocina es una buena opción. También podemos cubrir el almácigo con un plástico transparente.

Luego de aproximadamente dos semanas, algunos tallos habrán surgido de la batata. Si hemos colocado un plástico para mantener el calor del almácigo, lo retiraremos en este momento. Como ya hemos dicho, la batata es una raíz, y estas nuevas plantitas que nacen de ella también tendrán sus raíces, pero no estarán engrosadas, sino que serán finas y débiles. Cuando estas pequeñas plantas tengan unas **seis u ocho hojas**, podremos trasplantarlas a su lugar definitivo, dejando una distancia de 40 a 80 cm entre ellas.

Requerimientos y tareas

Como hemos dicho antes, la batata es una planta de origen tropical, y necesita un ambiente **cálido** y plena exposición al sol. Cada planta forma varios tallos rastreros, también llamados **guías**, que corren

A Dejaremos algunas batatas cosechadas para reiniciar nuestro cultivo. B En algunos países las hojas de batata se consumen a la manera de espinacas.

en forma paralela a la superficie del suelo, para expandirse en la búsqueda de la luz solar. Por este motivo, la batata es un cultivo que requiere mucho espacio de nuestra huerta. Para reducir un poco la expansión de las guías, podemos realizar un **aporque**, cubriendo la base de las plantas con tierra, unas dos semanas después del trasplante en el lugar definitivo.

La batata no es un cultivo muy exigente en cuanto al suelo, por lo que no es necesario cultivarla en el mejor sector de nuestra huerta. De hecho, si las plantamos en una tierra con demasiado nitrógeno, es muy probable que las plantas resultantes tengan muchos tallos con hojas verdes, pero una escasa cantidad de raíces engrosadas, que es lo que nos interesa de este cultivo. Por lo tanto, evitaremos cultivar batatas en los sectores de la huerta donde el año anterior hemos tenido porotos, frijoles, arvejas o cualquier otro cultivo perteneciente a las **leguminosas**.

La formación de raíces engrosadas comienza unos dos meses luego de la plantación. Durante este

Paso a paso

Batatas fáciles en casa

Siguiendo los pasos que enumeramos a continuación, podremos disfrutar de esta muy nutritiva raíz.

1 Plantamos las batatas en forma horizontal en almácigos con arena o algún sustrato que asegure un buen drenaje. Colocamos este almácigo en el lugar más cálido del hogar.

2 Mantenemos la arena o el sustrato siempre húmedos, para que las batatas puedan brotar, pero evitando que se encharque.

3 Cuando los primeros brotes tengan entre 4 y 8 hojas desplegadas, plantamos las batatas en su lugar definitivo.

4 Dos semanas más tarde, realizamos un aporque, colocando tierra en la base de la planta.

5 Regamos para mantener la humedad de la tierra en un nivel medio.

6 Verificamos la presencia de plagas y enfermedades en nuestras plantas de batata.

7 Transcurridos dos meses desde la plantación en el almácigo, reducimos la frecuencia de riego, para evitar que el suelo se encharque y las raíces se pudran. Esta etapa durará uno o dos meses, hasta que notemos que las guías dejan de crecer; en ese momento, volveremos a regar con normalidad.

8 Una vez formadas las batatas, podemos cosecharlas en la medida en que las necesitemos. Levantamos algunas y esperamos a la cosecha gruesa, que haremos cuando la planta comienza a decaer y a tomar un aspecto débil.

9 Cosechamos todas las raíces antes de las primeras heladas, y también si ocurren lluvias intensas, ya que se pudrirían debajo de la tierra. Usaremos algunas de las batatas cosechadas para iniciar el cultivo en la temporada siguiente.

batatas en macetas

Al tratarse de hortalizas subterráneas, podemos cultivar batatas sin problemas en nuestra vivienda usando macetas o recipientes de gran volumen. Esta modalidad nos permitirá ahorrar espacio, ya que la planta no necesitará expandirse demasiado si colocamos la maceta con buena llegada de los rayos del sol. Utilizaremos una maceta de por lo menos 50 cm de diámetro en su parte superior y de profundidad. La llenaremos hasta la mitad con tierra y plantaremos nuestras batatas. Cuando los tallos hayan crecido unos 30 cm, rellenaremos el resto de la maceta con más tierra hasta 2 cm por debajo del borde.

período inicial, debemos mantener la humedad del suelo en un nivel medio. Posteriormente, cuando las batatas comienzan a formarse y a engrosarse, reduciremos los riegos, para evitar que el suelo se anegue o se encharque. Esto es muy importante, ya que las batatas pueden perder calidad o pudrirse. Esta planta puede soportar sequías de corta duración, por eso no es necesario regar con gran frecuencia durante esta etapa. Uno o dos meses más tarde, cuando las guías dejen de crecer y la planta destine toda su energía a engrosar las raíces, volveremos a regar con mayor frecuencia.

Plagas

Nuestras batatas pueden ser atacadas por algunos insectos del suelo, como los gusanos. El gusano alambre y el gusano blanco son dos de los más comunes, y se alimentan de las raíces engrosadas; esto no solo afecta su aspecto, sino que además las vuelve más proclives a sufrir enfermedades.

Otra plaga que puede causar daños importantes en la batata es el negrito o crisomélido de la batata, cuyas larvas también se alimentan de la raíz, cavando pequeñas galerías en ella. El pulgón verde, en cambio, no ataca directamente a la raíz, pero puede picar los tejidos de la planta y transmitir el virus del mosaico, del cual hablaremos en la sección de enfermedades.

Enfermedades

Pueden sufrir algunas enfermedades que no son causadas por ningún microbio. Si el ambiente es muy húmedo, con lluvias intensas, las batatas podrían sufrir rajaduras cuando ya están formadas debajo de la tierra. Si el nivel de nitrógeno del suelo es muy alto, la planta tendrá bastante desarrollada la parte aérea, y esto podría impedir o dificultar la pérdida de agua en el suelo, ya que esta densa cobertura retendría la humedad. Otra enfermedad causada por el ambiente y no por un microorganismo es el corazón duro, que ocurre cuando se endurecen las batatas debido a los fríos intensos.

Entre las enfermedades causadas por virus, podemos nombrar el mosaico, que impide totalmente la formación de raíces engrosadas, y el moteado complejo de la batata, que causa plantas enanas, con hojas deformadas y batatas pequeñas.

Si hay una humedad elevada, puede haber ataques de hongos, como diversas podredumbres o el amarillamiento causado por el hongo *Fusarium*, que ataca los conductos internos de los tallos e impide que el agua tomada por las raíces llegue a toda la planta.

Variedades

Las variedades de batatas disponibles tienen **diferentes colores** tanto de la piel (que va del morado al blanco-amarillento) como de la pulpa (que varía desde el amarillo y el anaranjado hasta el blanco). La única diferencia que podría presentarse en cuanto al cultivo es la duración del ciclo.

¿Cuándo cosechamos?

Las batatas pueden cosecharse en cualquier momento, por lo que deberemos esperar a que alcancen el tamaño deseado para desenterrarlas. Es posible realizar una cosecha escalonada, cosechando algunas batatas pequeñas en la medida en que las necesitemos.

Otra posibilidad es cosecharlas cuando observemos que las plantas comienzan a secarse y decaer, adquiriendo un aspecto débil. Si el tamaño de las raíces es menor al deseado, podemos dejarlas algunas semanas más, siempre y cuando no sea época de lluvias, ya que se pudrirían debajo de la tierra. También deberemos levantar toda la producción antes de que ocurran las primeras heladas del año.

EN LA PRÓXIMA CLASE ...

USERSLife
CURSO VISUAL Y PRÁCTICO
07
Huerta Fácil en casa
Desde pequeños a grandes espacios
APROVECHAR EL ESPACIO
Jardines, terrazas, patios y balcones
LA ORIENTACIÓN DE NUESTRA HUERTA
NABO / ACHICORIA
CEBOLLA / TOPINAMBUR
Precio en Argentina $49,90
Remolacha
Sumando raíces rojas y rejuvenecedoras a nuestros cultivos
ACHICORIA
Raíces rústicas para consumir y flores para decorar tu jardín
¡DISFRUTA DE LA NATURALEZA Y MEJORA TU ALIMENTACIÓN!

Distribuidores. Argentina. Capital: Vaccaro Hnos. Representantes de Editoriales S.A., Av. Entre Ríos 919 1er piso (1080), Ciudad de Buenos Aires, Tel. 5411-4305-3854/3908. Interior: Distribuidora Interplazas S.A. (DISA) Pte. Luis Sáenz Peña 1832 (C1135ABN), Buenos Aires, Tel. 5411-4305-0114. México DF: Arredondo Distribuidora S.A. de C.V., Iturbide Nº 18-d frente a cine Palacio Chino - Col. Centro, Tel. 55126069. México. Interior: Compañía distribuidora de periódicos, libros y revistas S.A. de C.V. Centeno Nº 580. Col. Granjas México. Delegación: IZTACALCO. Distrito Federal. C.P. 08400. Tel. 5128-6670. Perú: Distribuidora Bolivariana S.A., Av. República de Panamá 3635 piso 2 San Isidro, Lima, Tel. 511 4412948 anexo 21. Uruguay: Espert S.R.L., Paraguay 1924, Montevideo, Tel. 5982-924-0766. Venezuela: Distribuidora Continental Bloque de Armas, Edificio Bloque de Armas Piso 9.°, Av. San Martín, cruce con final Av. La Paz, Caracas, Tel. 58212-406-4250. Curso visual y práctico Huerta Fácil en casa. Editor responsable: Fox Andina S.A., 15 de Noviembre de 1889, 1339, C1130ABE, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Fecha de edición y Copyright © IX-MMXVI, ISSN: 2525-0345. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en todo ni en parte, por ningún medio, sin el permiso previo y por escrito de esta casa editorial. La editorial no asume responsabilidad alguna por cualquier consecuencia derivada de la fabricación, funcionamiento y/o utilización de los servicios y productos que se describen, analizan o publicitan. Las notas firmadas reflejan la opinión de los autores sobre los temas tratados, sin que ello implique solidaridad de la revista con su contenido. Impreso en Sevagraf S.A., Costa Rica 5226 y Fulton, Grand Bourg, Argentina.

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Algunos de los cultivos que conoceremos

HORTALIZAS DE HOJA: lechuga, rúcula, radicheta, cebolla de verdeo, acelga, apio, repollo
FRUTOS: tomate, ají, berenjena, melón, sandía, frutilla, kiwi, vid, calabaza, zapallo
HORTALIZAS SUBTERRÁNEAS: papa, zanahoria, cebolla, batata, ajo, rábano, remolacha
TALLOS COMESTIBLES: alcaucil, espárrago, coliflor, brócoli, puerro
GRANOS Y SEMILLAS: choclo, lenteja, garbanzo, arveja, poroto
PLANTAS O HIERBAS AROMÁTICAS: romero, tomillo, orégano, menta, albahaca, laurel, perejil
ÁRBOLES FRUTALES: manzano, peral, membrillero, olivo, mango, naranjo, pomelo, mandarino

...¡y muchos más!

TEMAS DEL CURSO

Los distintos tipos de siembra: directa, en almácigos

El suelo y los sustratos: cómo armar la base de nuestros cultivos

Compost en casa: creando nuestro propio fertilizante

El riego y las tareas importantes: raleo, poda, aporque

Las plantas: conociendo el interior de nuestros cultivos

La biodiversidad en la huerta: animales, insectos y microorganismos

Aprovechamiento y uso del espacio

Orientar nuestros cultivos según el sol y la época

Primavera, verano, otoño e invierno: nuestra huerta, todo el año

¿Cómo y para qué asociamos y rotamos cultivos?

Las malezas y la competencia entre plantas

Plagas y enfermedades: prevenir y sanar

Plantas trepadoras y huertas verticales: ventajas y posibilidades de los "jardines colgantes"

Conservar y almacenar nuestros vegetales

9 772525 034501 00006